



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIUSEPPE GARIBALDI"

C.M. MCIS00900D



ISTITUTO AGRARIO MACERATA

Cod. fisc. 80005460433

**Istituto Tecnico**  
per il Settore Tecnologico  
Agraria / Agroalimentare / Agroindustria  
C.M. MCTA009019

---

**Istituto Professionale**  
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale  
C.M. MCRI009015

---

A. S. 2018 - 2019

**DOCUMENTO FINALE**

**DEL**

**CONSIGLIO DI CLASSE**

**CLASSE 5<sup>^</sup> Sez. 5 G**

**ARTICOLAZIONE**

**"Gestione dell'ambiente e del territorio"**

**I N D I C E**

I Docenti della classe .....	PAG. 03
Presentazione della classe .....	PAG. 04
Risultati al termine del V anno .....	PAG. 04
Programmazione degli obiettivi .....	PAG. 05
Programmazione disciplinare.....	PAG. 08
Lingua e Letteratura Italiana .....	PAG. 08
Storia .....	PAG. 10
Gestione dell’Ambiente e del Territorio .....	PAG. 12
Genio rurale.....	PAG. 13
Lingua e civiltà inglese .....	PAG. 14
Religione Cattolica.....	PAG 16
Matematica.....	PAG 17
Produzioni Animali .....	PAG. 19
Economia estimo, marketing .....	PAG. 21
Scienze Motorie e Sportive .....	PAG. 22
Attività alternative.....	PAG. 23
Produzioni vegetali... ..	PAG. 24
Trasformazione prodotti.....	PAG. 26
Valutazione.....	.PAG. 28
Simulazione prove scritte .....	.PAG. 28
Griglia valutazione colloquio.....	PAG.33
Attività integrative alla didattica svolte nel corrente anno scolastico.....	.PAG.35
Esperienze alternanza scuola-lavoro... ..	.PAG. 35
Percorsi cittadinanza e costituzione.....	PAG.36
Consiglio di Classe.....	.PAG. 37

**1. DOCENTI della Classe 5<sup>^</sup> Sez. " G "**

<b>Insegnante</b>	<b>Materia</b>	<b>Continuità didattica nel triennio</b>
Cera Paolo	Produzioni vegetali	4°-5° anno
Biti Fabiola	Lingua e civiltà straniera inglese	5° anno
Sime Etaferahu	Produzioni animali	4°-5° anno
Baleani Patrizio	Genio rurale	5° anno
Scagnetti Claudio	Economia, estimo, marketing e legislazione	3°-4°-5° anno
Montecchiarì Antonella	Lingua e letteratura italiana storia	3°-4°-5° anno
Forconi Mara	Matematica	4°-5° anno
Staffolani Barbara	Scienze motorie e sportive	3°-4°-5° anno
Costa Annalisa	Trasformazione dei prodotti	3°-4°-5° anno
Cambertoni Enrico	Gestione dell'ambiente e del territorio	5° anno
Serafini Sandro	Religione cattolica	3°-4°-5° anno
Angeletti Marvì	Docente specializzata	5° anno
Pelagalli Angelo	I.t.p. Produzioni animali	5° anno
Zamputi Marcello	I.t.p. Genio rurale/Gestione ambiente e territorio	3°-4°-5° anno
Macellari Stefano	I.t.p. Produzioni vegetali/Economia ed estimo	5° anno
Palmucci Gustavo	I.t.p. Trasformazione dei prodotti	3° e 5° anno
Ricciardi Massimo	Attività alternative alla religione cattolica	4°-5° anno

## 2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

### SITUAZIONE DI PARTENZA DELLA CLASSE V° G

La classe VG è composta da 21 alunni; 14 di essi compongono fin dal primo anno di corso il gruppo classe, che risulta pertanto abbastanza coeso, accogliendo ed integrando gli elementi che si sono aggiunti nel corso degli anni. Questo ha mostrato un buon grado di scolarizzazione, attenzione alle lezioni, diligenza nello studio, rispetto delle consegne, frequenza regolare e presenza responsabile in occasione delle verifiche. Tuttavia gli allievi non sono riusciti a superare l'atteggiamento un po' passivo che li ha caratterizzati fin dal primo anno; essi tendono a rimanere ad un livello piuttosto scolastico ed hanno manifestato scarso interesse e partecipazione alle attività extracurricolari ed alle manifestazioni della scuola.

Alcuni sono più capaci, più motivati e meglio impegnati e dimostrano attitudine sia per le materie tecnico-scientifiche e professionalizzanti, sia per quelle linguistico-umanistiche.

Da segnalare la presenza di un alunno con certificazione DSA ed un alunno diversamente abile. Il Consiglio di classe ha predisposto la documentazione relativa agli studenti BES.

### RISULTATI AL TERMINE DEL V° ANNO

Gli alunni sono apparsi fin dall'inizio dell'anno scolastico collaborativi e generalmente responsabili rispetto agli impegni scolastici. Buoni sono i rapporti che essi hanno instaurato fra di loro e con i docenti. Generalmente attenti alle lezioni, sono poco inclini ad una partecipazione attiva e propositiva; in una parte di essi si è osservato uno studio costante e ben organizzato che ha portato a buoni risultati; in alcuni casi si è osservata ancora una scarsa maturità e consapevolezza ed un impegno incostante e finalizzato alle verifiche che ha determinato risultati non sempre soddisfacenti. In generale, rispetto agli anni precedenti, gli allievi hanno manifestato un po' di stanchezza ed i loro risultati, in genere sono lievemente inferiori a quelli degli anni precedenti. Il ritmo di studio, in particolare nella seconda parte dell'anno scolastico, è stato frequentemente interrotto da attività in azienda ed uscite, determinando una certa discontinuità didattica in alcune discipline e una certa difficoltà nell'organizzazione dello studio.

Qualche studente presenta ancora alcune difficoltà nella produzione scritta dovute a carenze pregresse, a cui corrisponde anche un'incertezza nell'esposizione orale.

Metà classe presenta risultati discreti/buoni con qualche punta di ottimo; quattro ragazzi si attestano su un livello sufficiente/più che sufficiente, cinque studenti presentano delle criticità in alcune discipline, raggiungendo comunque un livello di preparazione complessivamente sufficiente.

**COMPETENZE SPECIFICHE DELL'ARTICOLAZIONE**

L'articolazione di studio frequentata è "Gestione dell'ambiente e del territorio", le cui competenze specifiche comprendono gli aspetti riportati nel PTOF:

- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali. - organizzare attività produttive ecocompatibili. - gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza. - rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza. - elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale. - interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate. - intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali. - realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente. Nell'articolazione "Gestione dell'ambiente e del territorio" vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale.

**3. PROGRAMMAZIONE DEGLI OBIETTIVI**

Di seguito viene riportata la programmazione degli obiettivi effettuata dal Consiglio di Classe ad inizio anno scolastico 2018/2019.

<p><b>COMPETENZE TRASVERSALI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Collocare l'esperienza personale in sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</li> <li>• Saper utilizzare la lingua italiana parlata, scritta e trasmessa per entrare in rapporto con gli altri.</li> <li>• Saper comprendere, analizzare e sintetizzare un testo letterario, scientifico, tecnico e linguistico.</li> <li>• Saper lavorare autonomamente ed in gruppo.</li> <li>• Saper comunicare, attraverso il linguaggio formale, scritto ed orale, concetti ed idee.</li> </ul>	<p>1 .CONOSCENZE :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i diritti e i doveri dell'uomo in un contesto sociale e di reciproco rispetto ed il principio di uguaglianza tra le persone.</li> </ul> <p>2. ABILITA':</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere il diritto alla diversità ed accettarlo come fonte di arricchimento.</li> <li>• Saper cogliere il valore della legalità intesa come rispetto del diritto e quindi saper rispettare le regole, l'ambiente e le cose altrui e le proprie.</li> <li>• Saper valutare ed autovalutarsi con senso critico.</li> </ul> <p>1.CONOSCENZE :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le strutture portanti delle discipline oggetto di studio.</li> <li>• Conoscere i diversi tipi di linguaggio.</li> <li>• Essere in grado di ritrovare le informazioni necessarie.</li> </ul> <p>2. ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Porsi problemi e prospettare soluzioni.</li> <li>• Saper inquadrare in un medesimo schema logico questioni diverse.</li> <li>• Saper considerare criticamente affermazioni ed informazioni per arrivare a convinzioni fondate e a decisioni consapevoli.</li> <li>• Saper riconoscere e trovare vie di soluzione a problemi sempre nuovi.</li> <li>• Saper prendere decisioni ed assumere responsabilità.</li> <li>• Acquisire capacità di lavoro interattivo.</li> </ul>
--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper tradurre uno stesso concetto in linguaggi diversi.</li> <li>• Acquisire la competenza digitale come arricchimento per l’accesso a nuovi saperi per la costruzione di percorsi di apprendimento individuali.</li> <li>• Conoscere le informazioni necessarie per la soluzione di problemi di diversa natura.</li> <li>• Apprendere strutture e saperle trasferire a nuove situazioni per operare in ambienti in continua evoluzione</li> </ul>	
<p><b>COMPETENZE PROFESSIONALI IN USCITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper analizzare le problematiche relative agli ordinamenti produttivi e alla meccanizzazione agricola.</li> <li>• Saper operare in strutture aziendali ed industriali del settore agro-alimentare ed in particolare vitivinicolo.</li> <li>• Sapersi orientare nel tessuto economico e produttivo del proprio territorio.</li> </ul>	<p>1. CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli elementi necessari per una corretta gestione delle aziende vitivinicole.</li> <li>• Conoscere le informazioni tecnico-economiche propedeutiche all’attività di produzione vitivinicola.</li> <li>• Conoscenze dell’assetto territoriale dal punto di vista ecologico per una riduzione dell’impatto ambientale e ai fini della difesa dell’ambiente</li> <li>• Acquisire concetti utili per valutare l’efficienza delle scelte imprenditoriali.</li> <li>• Acquisire informazioni tecnico-economiche propedeutiche all’attività di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti della cantina.</li> </ul> <p>2. ABILITA’</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper effettuare collegamenti interdisciplinari nell’ambito delle materie professionalizzanti.</li> <li>• Saper affrontare le tematiche relative alla gestione corretta dell’agroecosistema ai fini della salvaguardia dell’ambiente e della qualità dei prodotti agricoli</li> <li>• Acquisire le capacità utili ad operare nelle strutture aziendali ed industriali del settore viticolo-enologico.</li> <li>• Acquisire capacità utili alla progettazione nel settore vitivinicolo</li> <li>• Saper effettuare delle scelte economiche e gestionali all’interno dell’impresa.</li> <li>• Saper esprimere giudizi di valore di beni fondiari e delle produzioni</li> </ul>
<p><b>STRATEGIE DIDATTICHE</b></p>	<p>Il Consiglio di classe al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati, programma di mettere in atto diverse strategie e di avvalersi degli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena</p>

	<p>attuazione del processo di " insegnamento/apprendimento "</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione dialogata</li> <li>• Flipped classroom</li> <li>• Metodo induttivo e deduttivo</li> <li>• Scoperta guidata</li> <li>• Cooperative learning</li> <li>• Problem solving</li> <li>• Brain storming</li> <li>• Analisi dei casi</li> <li>• Attività laboratoriale</li> <li>• Viaggi di istruzione e visite guidate</li> </ul>
<p><b>STRATEGIE DI RECUPERO</b></p>	<p>Le strategie previste dal C.d.C consisteranno al termine del primo periodo scolastico nella progettazione di percorsi didattici personalizzati per gli allievi che avranno riportato una valutazione negativa e, laddove sarà possibile, saranno attivati corsi di recupero nelle ore pomeridiane. In particolare, il C.d.C. ritiene che siano di utilità per il recupero delle discipline, anche dal punto di vista motivazionale, l'attività laboratoriale, il recupero/potenziamento a classi aperte, il recupero formalizzato in orario curricolare anche con l'utilizzo dei docenti assegnati al potenziamento.</p>
<p><b>ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo</li> <li>• Riviste specializzate</li> <li>• Appunti e dispense</li> <li>• Video e documentari storici</li> <li>• CD e DVD</li> <li>• Utilizzo sistematico della Biblioteca</li> <li>• Manuali e dizionari</li> <li>• Personal computer</li> <li>• Palestra</li> <li>• Fotoriproduttore</li> <li>• Laboratori della scuola</li> <li>• Lim</li> </ul>
<p><b>VERIFICHE E VALUTAZIONE (periodicità, criteri, punteggio)</b></p>	<p>La verifica deve riguardare l'intero processo insegnamento-apprendimento e costituirà motivo di riflessione per eventuali attività di recupero. Per ogni materia, scritta, orale, grafica e pratica saranno effettuate almeno due prove nel primo periodo e tre nel secondo.</p> <p>Per le valutazioni sono utilizzate la scala dei voti riportata nel P.T.O.F.</p> <p>La valutazione finale terrà conto, comunque, di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- votazioni riportate nelle verifiche;</li> <li>- livelli di partenza;</li> <li>- progressi evidenziati nel percorso didattico;</li> <li>- interesse ed impegno;</li> <li>- partecipazione, metodo di lavoro ed abilità raggiunte;</li> <li>- raggiungimento dei saperi essenziali.</li> </ul>

#### 4. PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

Schede compilate dai singoli insegnanti relative alla programmazione disciplinare:

MATERIA	ITALIANO
DOCENTE	<b>Prof.ssa Antonella Montecchiari</b>
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	G. BARBERI SQUAROTTI - G. BALBIS – G. GENGHINI, "La letteratura", vol. 3A "Dall'unità d'Italia al primo novecento", vol. 3B "Dal primo Novecento ad oggi"
CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	
MODULO 1 REALISMO, NATURALISMO, VERISMO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Positivismo e Naturalismo</b> E. Zola, <i>Il romanzo sperimentale</i></li> <li>- <b>Verismo</b> - <b>G. Verga: pensiero, poetica, opere</b> da <i>I Malavoglia</i>, <i>La fiumana del progresso</i> "Vita dei campi": <i>Cavalleria Rusticana, La Lupa</i> "Novelle rustiche": <i>La roba, Libertà</i> Lettura consigliata <i>I Malavoglia</i></li> </ul>
MODULO 2 L'ETA' DEL DECADENTISMO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Decadentismo europeo</b></li> <li>- <b>Baudelaire</b> <i>L'albatro</i></li> <li>- <b>L'Estetismo</b></li> <li>- <b>Oscar Wilde:</b> <i>Il ritratto di Dorian Gray</i>, (lettura integrale consigliata)</li> <li>- <b>Huysmans:</b> da <i>Controcorrente, La camera da letto di Des Esseintes</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Decadentismo italiano</b></li> </ul> </li> <li>- <b>G. Pascoli: pensiero, poetica, opere</b> <i>Il fanciullino</i>, brani dai capp. I, III, V, XX "Myricae": <i>Lavandare, L'assiuolo, X Agosto, Il lampo, Il tuono</i> "Canti di Castelvecchio": <i>Il gelsomino notturno, La mia sera</i></li> <li>- <b>G. D'Annunzio: pensiero, poetica, opere</b> "Alcyone": <i>La sera fiesolana, La pioggia nel pineto,</i> "Il piacere": <i>dal cap. I "ritratto di un esteta superuomo"</i></li> </ul>
MODULO 3 IL PRIMO NOVECENTO	<p><b>La ricerca di nuove forme di comunicazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Le Avanguardie artistiche</b></li> <li>- <b>Il Futurismo</b></li> <li>- <b>F.T. Marinetti</b> <i>Il manifesto del Futurismo</i> <i>Il manifesto tecnico della letteratura futurista</i></li> </ul>
MODULO 4 IL NUOVO ROMANZO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>S. Freud, introduzione alla psicanalisi</b></li> <li>- <b>Le nuove forme del romanzo in Europa:</b></li> <li>- <b>Kafka, J. Joyce, M. Proust</b></li> <li>- F. Kafka, da "La metamorfosi": <i>La trasformazione di Gregor in insetto</i></li> <li>- M. Proust, da "Alla ricerca del tempo perduto": "La strada di Swann" <i>Il sapore del ricordo</i></li> <li>- <b>Le nuove forme del romanzo in Italia:</b></li> <li>- <b>I. Svevo: pensiero, poetica, opere,</b> "La coscienza di Zeno": <i>La prefazione del dottor S.</i> <i>Preambolo</i> <i>La conclusione del romanzo</i> Lettura di un capitolo a scelta</li> </ul>



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “G. GARIBALDI” – MACERATA	
	<p><b>Pirandello: pensiero, poetica, opere</b>  “L’umorismo”: <i>Comicità e umorismo</i>  “ Novelle per un anno ”: <i>La giara, La carriola, La patente, La signora Frola e il Signor Ponza suo genero</i>  I romanzi  “ Fu Mattia Pascal ” : lettura integrale consigliata  “ Uno nessuno centomila”  Il Teatro: caratteri generali</p> <p><b>Il romanzo nel secondo dopoguerra:</b> Il Neorealismo (caratteri generali)</p>
MODULO 5 LA POESIA ITALIANA DEL '900	<p><b>La poesia</b>  - <b>Aldo Palazzeschi:</b> <i>Chi sono?, Lasciatemi divertire</i>  <b>Il Crepuscolarismo</b>  - <b>Guido Gozzano:</b> <i>Totò Merumeni</i>  - <b>Giuseppe Ungaretti: pensiero, poetica, opere</b>  “L’Allegria”: <i>Veglia, Sono una creatura, I fiumi, Soldati, Fratelli, San Martino del Carso, Mattina, Natale, Il porto sepolto</i></p> <p><b>La poesia civile:</b>  <b>S. Quasimodo:</b> <i>Alle fronde dei salici, Uomo del mio tempo</i></p> <p>- <b>Eugenio Montale: pensiero, poetica, opere</b>  “Ossi di seppia”: <i>Spesso il male di vivere, Merigiare pallido e assorto, Non chiederci la parola</i></p>
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>CONOSCENZE:  - la poetica degli autori e le opere esaminate  - le strutture formali dei diversi generi letterari</p> <p>ABILITA’  - esporre in modo ordinato e corretto  - analizzare in modo autonomo le diverse tipologie di testo (testi poetici, testi in prosa, articoli di giornale...)  - produrre in forma scritta saggi brevi, analisi del testo riguardanti il testo letterario  - partecipare alle attività scolastiche proposte in modo propositivo e corretto  - saper fare ricerca, collegare conoscenze e riorganizzarle in sistema (es. presentazione power point)  - conoscere e interpretare le tematiche fondamentali della vita sociale  - ordinare le conoscenze acquisite e schematizzarle logicamente in funzione della stesura  - utilizzare un metodo di progettazione del testo  - rispettare coerenza espositiva e correttezza ortografica e grammaticale  - adottare un lessico adeguato</p>
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodo della comunicazione diretta e della conversazione guidata: lezioni espositive di stimolo e collegamento.</li> <li>- Lettura di testi, finalizzata allo sviluppo delle capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale.</li> <li>- Attività di scrittura, per potenziare la capacità di organizzare un pensiero autonomo, coerente, creativo e formalmente corretto.</li> </ul>
STRUMENTI E SPAZI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Testo adottato</li> <li>- Lezioni frontali</li> <li>- Lezioni in Power Point</li> <li>- Fotocopie</li> <li>- LIM</li> </ul>

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "G. GARIBALDI" – MACERATA**

<p><b>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colloqui orali</li> <li>- prove scritte in classe e a casa</li> <li>- verifiche formative ( in itinere) e sommative al termine di ciascun modulo</li> <li>- La scala dei punteggi assegnati per la valutazione va da uno a dieci.</li> <li>- I Criteri di valutazione sono quelli fissati nel POF.</li> <li>- La valutazione finale ha tenuto conto, comunque, dei livelli di partenza, dei progressi evidenziati nel percorso didattico, dell' interesse, dell'impegno, del raggiungimento degli obiettivi minimi, della partecipazione, del metodo di lavoro, delle abilità raggiunte.</li> </ul>
---	--

<b>MATERIA</b>	<b>STORIA</b>
DOCENTE	<b>Prof.ssa Antonella Montecchiari</b>
LIBRO DI TESTO	G. De Luna, M.Meriggi, " Sulle tracce del tempo – Il Novecento e il mondo contemporaneo, Paravia
<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b>	
<p><u>MODULO 1</u> L' inizio del secolo delle masse</p>	<p><b>Cap. 1: Il mondo all'inizio del Novecento</b> La seconda rivoluzione industriale Il nuovo colonialismo Verso la società di massa Dalla nazione al nazionalismo Il socialismo La Chiesa e il progresso scientifico Verso la prima guerra mondiale</p> <p><b>Cap. 2: L'Italia all'inizio del Novecento</b> Un paese in trasformazione L'età giolittiana La crisi politica</p>
<p><u>MODULO 2</u> Dalla prima guerra mondiale alla crisi del 1929</p>	<p><b>Cap. 3 : La grande guerra</b> Le cause della prima guerra mondiale L'inizio della guerra L'Italia in guerra Un nuovo tipo di guerra Il 1917: la rivoluzione in Russia e l'intervento in guerra degli Stati Uniti La guerra italiana La fine della guerra</p> <p><b>Cap. 4: Il primo dopoguerra e la grande crisi</b> I problemi del dopoguerra 1929: la grande crisi economica Il New Deal</p>
<p><u>MODULO 3</u> L'età dei totalitarismi</p>	<p><b>Cap. 5: Le origini del fascismo</b> Il dopoguerra in Italia Il biennio rosso I partiti nel dopoguerra Un nuovo soggetto politico: il fascismo I fascisti al potere Mussolini e la costruzione della dittatura</p> <p><b>Cap. 6: La Russia dalla rivoluzione allo stalinismo</b> Dalla rivoluzione di febbraio alla rivoluzione d'ottobre La costruzione dell'Unione Sovietica Lo stalinismo</p>

	<p><b>Cap. 7: Il nazionalsocialismo in Germania</b> L'ascesa al potere di Hitler Lo stato totalitario nazista La politica economica e la spinta verso la guerra</p> <p><b>Cap. 8: Il regime fascista</b> L'organizzazione del regime Il partito unico L'antifascismo La politica culturale e sociale La politica economica La politica estera</p>
<p><u>MODULO 4</u> La seconda guerra mondiale</p>	<p><b>Cap. 9: Il mondo alla vigilia della seconda guerra mondiale</b> La guerra di Spagna La vigilia di una nuova guerra mondiale</p> <p><b>Cap. 10: Una guerra totale</b> L'offensiva tedesca L'intervento italiano La guerra totale Pearl Harbor e l'intervento americano Lo sterminio degli ebrei Le prime sconfitte dell'Asse Il crollo del fascismo e la Resistenza in Italia La fine della guerra</p>
<p><u>MODULO 5</u> Dalla guerra fredda alle svolte di primo novecento</p>	<p><b>Cap. 11: Le origini della guerra fredda</b> Il secondo dopoguerra La guerra fredda Gli Stati Uniti alla guida del blocco occidentale L'Europa occidentale nell'orbita statunitense L'URSS e il blocco orientale</p>
<p><u>MODULO 6</u> L'Italia della prima repubblica</p>	<p><b>Cap. 14: La Repubblica italiana negli anni cinquanta</b> La ricostruzione Il ritorno della democrazia Gli anni del centrismo Il miracolo economico</p>
<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI</p>	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i contenuti essenziali e caratterizzanti dei principali fatti storici analizzati</li> <li>- Conoscere cause e conseguenze dei fatti studiati</li> </ul> <p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità</li> <li>- Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali</li> <li>- Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</li> <li>- Saper sviluppare una sintesi delle problematiche di carattere storico, in forma discorsiva e/o attraverso l'elaborazione di schemi o mappe concettuali organizzati</li> </ul>
<p>METODOLOGIA</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodo della comunicazione diretta e della conversazione guidata: lezioni espositive di stimolo e collegamento.</li> <li>- Lettura di testi, finalizzata allo sviluppo delle capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale.</li> <li>- Attività di scrittura, per potenziare la capacità di organizzare un pensiero autonomo, coerente, creativo e formalmente corretto</li> </ul>
<p>STRUMENTI DI LAVORO</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Testo adottato</li> <li>- Lezioni frontali</li> </ul>

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “G. GARIBALDI” – MACERATA	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Materiale on-line</li> <li>- Presentazioni PPT</li> </ul>
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colloqui orali</li> <li>- Questionari</li> <li>- La scala dei punteggi assegnati per la valutazione va da uno a dieci.</li> <li>- I Criteri di valutazione sono quelli fissati nel POF.</li> <li>- La valutazione finale ha tenuto conto, comunque, dei livelli di partenza, progressi evidenziati nel percorso didattico, interesse, impegno, raggiungimento degli obiettivi minimi, partecipazione, metodo di lavoro, abilità raggiunte.</li> </ul>

MATERIA	<b>GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO</b>
DOCENTE	<b>Prof. Cambertoni Enrico</b>
LIBRO DI TESTO	
CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	
MODULO 1	AMBIENTE, TERRITORIO E PAESAGGIO
MODULO 2	RISORSE E PROBLEMI AMBIENTALI
MODULO 3	DIFESA E GESTIONE SOSTENIBILE DEL TERRITORIO
MODULO 4	POLITICHE DI TUTELA DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO
OBIETTIVI RAGGIUNTI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali</li> <li>- Identificare le risorse e le minacce ambientali</li> <li>- Acquisizione dei principi e delle tecniche per la gestione ecocompatibile del territorio</li> <li>- Interpretare ed applicare le principali normative comunitarie, nazionali e regionali</li> </ul>
CONOSCENZE E ABILITA'	<p>Conoscenze:</p> <p>Conoscere il significato di ambiente, territorio e paesaggio #</p> <p>Conoscere analogie e differenze tra ecosistema naturale e agroecosistema #</p> <p>Acquisire i concetti di sviluppo sostenibile e di impatto ambientale #</p> <p>Conoscere la definizione e i principali sistemi di classificazione dei paesaggi</p> <p>Conoscere i principali sistemi di rilevamento ambientale e territoriali #</p> <p>Abilità:</p> <p>Saper riconoscere le principali specie arboree e arbustive tipiche della vegetazione del territorio #</p> <p>Saper rilevare le principali strutture ambientali e territoriali. #</p> <p>Saper individuare rapporti e interazioni tra gli elementi, biotici e abiotici, dei sistemi significativi del contesto ambientale</p> <p>Conoscere le cause dell'inquinamento del sistema acqua, aria, suolo #</p> <p>Conoscere il concetto di biodiversità e i meccanismi di tutela ambientale</p> <p>Conoscere le opportunità economiche ed ambientali rese possibili dalla gestione integrata dei rifiuti</p>

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "G. GARIBALDI" – MACERATA	
	<p><b>Abilità:</b> Saper utilizzare le risorse e individuare le soluzioni idonee per una gestione sostenibile Saper esprimere lo stato di qualità dell'ambiente attraverso l'uso di indicatori biotici e abiotici.</p> <p><b>Conoscenze:</b> Conoscere metodi e tecniche a difesa del territorio con particolare attenzione agli aspetti ambientali. Conoscere tecniche, pregi e difetti, di un'agricoltura convenzionale e di quella sostenibile. Conoscere le principali tipologie e caratteristiche degli spazi verdi</p> <p><b>Abilità:</b> Comprendere la differenza tra approccio analitico e approccio sistemico nell'analisi di un problema ambientale. Saper confrontare vantaggi e svantaggi delle pratiche relative ad un'agricoltura convenzionale e di quella sostenibile. Saper individuare le modalità di interventi territoriali atti a tutelare e/o valorizzare le risorse esistenti.</p> <p><b>Conoscenze:</b> Conoscere le finalità e l'importanza delle principali norme europee e nazionali riguardanti l'ambiente ed il territorio Conoscere gli adempimenti generali della procedura di VIA</p> <p><b>Abilità:</b> Saper applicare la normativa che disciplina i processi produttivi, con particolare attenzione alla tutela dell'ambiente e del territorio Saper utilizzare gli strumenti della pianificazione territoriale</p>
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Lezione frontale</li> <li>-Lezione dialogata</li> <li>-Appunti</li> <li>-Schematizzazione</li> </ul>
STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Libro di testo</li> <li>-Fotocopie</li> <li>-LIM</li> </ul>
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> <li>-I criteri di valutazione sono quelli esposti nel PTOF</li> <li>-La valutazione finale ha tenuto conto, comunque, del livello di partenza, di progressi evidenziati nel percorso didattico, del raggiungimento degli obiettivi minimi, dell'interesse, della partecipazione, dell'impegno, del metodo di lavoro e delle abilità raggiunte</li> <li>-Verifiche scritte e orali</li> <li>-Prove scritte in classe</li> <li>-Schematizzazioni</li> </ul>

<b>MATERIA : GENIO RURALE</b>	
a.s. : 2018/2019 Classe 5G	
DOCENTE	<b>Prof. Patrizio Baleani</b>
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	COSTRUZIONI RURALI DEL CHIUMENTI
CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	
<u>MODULO 1</u>	1- Elementi costruttivi di un fabbricato rurale.

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "G. GARIBALDI" – MACERATA	
	Fondazioni , murature, solai tipologie, tetti tipologie, pavimentazioni, scale, tipologie, isolamento termico e materiali isolanti, strutture prefabbricate stalle a stabulazione fissa e libera, strutture in acciaio e c.a, Legge 13/90 ed il piano di sviluppo aziendale.
MODULO 2	2- Biogas, ciclo di produzione.
MODULO 3	3- Gestione reflui zootecnici.
MODULO 4	4- Stabilimento enologico. Schema produttivo. Esempio progetto.
MODULO 5	5- Procedure amministrative presso Regione e Comune.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	Esprimere le conoscenze con proprietà di linguaggio, utilizzando una terminologia scientifica tecnicamente appropriata. - Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi con l'ausilio di rappresentazioni grafiche e utilizzando anche strumenti informatici - Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e complessità - Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi e priorità
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lezioni frontali, informative, esplicative con esempi pratici.</li> </ul>
STRUMENTI E SPAZI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo, materiale aggiuntivo, fotocopie. File contenuti in didattica.</li> </ul>
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifiche orali</li> <li>Verifiche scritte ed esercitazioni in classe.</li> </ul> <p>criteri di valutazione: impegno, partecipazione, acquisizione dei contenuti, capacità di utilizzare le conoscenze, abilità di rielaborazione critica, chiarezza e correttezza espositiva, uso degli strumenti introdotti.</p>

MATERIA	<b>LINGUA INGLESE</b>
DOCENTE	<b>Prof. Biti Fabiola</b>
LIBRO DI TESTO	SOW & REAP Bianco – Gentile Edit. Reda
CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	
MODULO 4	Nutrition: -U.3 Oils
MODULO 5	Sustainable, organic and industrial agriculture: -U.1 Sustainable agriculture -U.2 Organic agriculture -U.3 Genetic modifications -U.5 Industrial farming

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “G. GARIBALDI” – MACERATA	
MODULO 7	Viticulture: -U.5 Wine making
MODULO 8	Farming Technology: -U.1 From Middle Ages to mechanization -U.4 Robots in agriculture
MODULO 9	Food processing and preservation: -U.1 Food processing -U.2 Food preservation
OBIETTIVI RAGGIUNTI COMPETENZE	-Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, a livello B1+/B2 (QCER)
CONOSCENZE E ABILITA'	-Conoscenza della grammatica della frase e del testo (livello B1+/B2). -Conoscenza dei principali registri comunicativi formali e informali -Conoscenza del lessico fondamentale relativo ai messaggi ascoltati in lingua standard in ambito personale, quotidiano, di attualità ed anche di indirizzo -Conoscenza della struttura fondamentale e coerente di un testo  -Abilità nell'utilizzare le principali funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B1+/B2 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue -Abilità nel comprendere in modo globale messaggi orali e scritti di varia tipologia - Abilità nel rilevare e comprendere le principali informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale - Abilità nel produrre varie tipologie di testi orali e scritti su argomenti noti di tipo sociale, culturale e professionale -Abilità nell'utilizzare correttamente i principali supporti multimediali per l'apprendimento delle lingue
METODOLOGIA	-Lezione frontale di tipo informativo ed esplicativo -Lezione dialogata -Schematizzazione -Ricorso al contributo di altre discipline -Indicazioni del metodo per lo studio della materia
STRUMENTI DI LAVORO	-Libro di testo -Fotocopie -LIM -Mappe -Dizionari -Computer
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	-I criteri di valutazione sono quelli approvati dal Collegio Docenti ed esposti nel PTOF -La valutazione finale ha tenuto conto del raggiungimento degli obiettivi minimi, dell'interesse, della partecipazione, dell'impegno, del metodo di lavoro e delle abilità raggiunte -Verifiche scritte e orali -Prove scritte in classe e assegnate per casa

<b>MATERIA</b>	<b>RELIGIONE</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>Prof. Sandro Serafini</b>
<b>LIBRO DI TESTO ADOTTATO</b>	<i>Tutti i colori della vita</i> L. Solinas edizioni Sei
<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b>	
<b>MODULO 1</b> <i>Dio nella tradizione cristiana</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'immagine di Dio e la riflessione cristologica: Elementi basilari sulla persona, opera, messaggio e mistero di Gesù Cristo.</li> <li>• L'immagine regale e paterna di Dio.</li> <li>• Un Dio amore e creatore.</li> </ul>
<b>MODULO 2</b> <i>La Chiesa istituzione e mistero</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'origine della Chiesa e i dati essenziali della sua istituzione e della sua missione nel mondo.</li> <li>• La Chiesa al servizio di Dio e degli uomini.</li> <li>• La Chiesa celebra i sacramenti della salvezza.</li> <li>• Come vivere i sacramenti nella società di oggi.</li> </ul>
<b>MODULO 3</b> <i>L'esperienza morale cristiana</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'etica personale e morale della persona umana.</li> <li>• La moralità degli atti umani.</li> <li>• La persona umana tra libertà e valori.</li> </ul>
<b>MODULO 4</b> <i>L'amore umano e la famiglia</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita come amore: i vari volti dell'amore.</li> <li>• Il pensiero cristiano sul matrimonio e la famiglia.</li> <li>• L'apertura alla vita e l'educazione dei figli.</li> </ul>
<b>MODULO 5</b> <i>La vita umana e il suo rispetto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La bioetica e le sue principali implicazioni.</li> </ul>
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>	Gli alunni hanno acquisito una conoscenza oggettiva e sistematica dei contenuti essenziali del cattolicesimo, delle grandi linee del suo sviluppo storico e delle espressioni più significative della sua vita individuale e sociale.
<b>METODOLOGIA</b>	Nell'attività scolastica si è cercato di impostare un discorso sul piano dialettico – dinamico – creativo permettendo così di mirare l'intervento educativo – culturale alla situazione concreta nella classe nel suo insieme e alla situazione personale del singolo alunno, attraverso mediazioni concettuali, pluralità di approcci linguistici nel confronto culturale con altre discipline.
<b>STRUMENTI E SPAZI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo; Sacra Scrittura; documenti patristici, liturgici e dottrinali.</li> <li>• Utilizzo di strumenti multimediali (DVD, CD Rom, Lim).</li> </ul>
<b>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attenzione, impegno, interesse, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo.</li> <li>• Conoscenza dei contenuti e della capacità di giudizio personale e critico.</li> <li>• Ricerche ed approfondimenti.</li> <li>• Colloqui in classe.</li> </ul>



<b>MATERIA</b>	<b>MATEMATICA</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>Prof.ssa Mara Forconi</b>
LIBRI DI TESTO	<p>1) Calcoli e Teoremi 4 Autori: M. Re Fraschini - G. Grazzi – C. Melzani C.E. Atlas</p> <p>2) Calcoli e Teoremi 5 Autori: M. Re Fraschini - G. Grazzi – C. Melzani C.E. Atlas</p> <p>3) Calcoli e Teoremi – Statistica e Probabilità Autori: M. Re Fraschini - G. Grazzi – C. Melzani C.E. Atlas</p>
<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b>	
<p>MODULO 1</p> <p>CALCOLO COMBINATORIO E PROBABILITÀ</p>	<p>UNITÀ 1 – IL CALCOLO COMBINATORIO Le disposizioni semplici e con ripetizione Le permutazioni semplici e con ripetizione Le combinazioni semplici e con ripetizione Le proprietà del coefficiente binomiale Il binomio di Newton</p> <p>UNITÀ 2 – LA PROBABILITÀ La definizione classica, soggettiva, statistica e assiomatica della probabilità Esperimenti aleatori ed eventi (equiprobabili, elementari, composti, certi, impossibili, contrari, unione, intersezione; compatibili, incompatibili; dipendenti, indipendenti; correlati positivamente o negativamente). Legge dei grandi numeri I teoremi della probabilità: la probabilità contraria, totale, condizionale, composta. Il teorema di Bayes</p>
<p>MODULO 2</p> <p>ANALISI</p>	<p>UNITA' 1- FUNZIONI, SUCCESSIONI, PROGRESSIONI Le funzioni, ripasso. Un caso particolare di funzioni: le successioni. Le progressioni aritmetiche e geometriche</p> <p>UNITA' 2- FUNZIONI, LIMITI E CONTINUITÀ. Ripasso: limiti di funzioni, le forme di indeterminazione e la loro risoluzione, i limiti notevoli; la continuità di funzioni e le discontinuità. Successioni e limiti</p> <p>UNITA' 3- FUNZIONI E DERIVATE Ripasso: le derivate, continuità e derivabilità, il calcolo delle derivate: le monotonie; i punti estremanti; le concavità; i punti di flesso; il grafico probabile di una funzione. Il differenziale di una funzione. Il teorema di Rolle. Il teorema di Lagrange. Il teorema di Chauchy. Il teorema di De L'Hospital.</p> <p>UNITA' 4- INTEGRALI INDEFINITI Le primitive di una funzione. L'integrale indefinito. REGOLE DI INTEGRAZIONE IMMEDIATA DELLE FUNZIONI elementari. metodi di integrazione: scomposizione (operatore lineare); l'integrale delle</p>

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “G. GARIBALDI” – MACERATA	
	<p>funzioni la cui primitiva è una funzione composta; l'integrazione di funzioni razionali fratte; integrazione per parti.</p> <p>UNITA' 5- INTEGRALI DEFINITI</p> <p>L'integrale definito: proprietà e calcolo. Teorema di integrazione di una funzione costante. Teorema della media. Teorema fondamentale del calcolo integrale.</p> <p>Formula di Newton-Leibniz. Il calcolo delle aree</p>
<p>OBIETTIVI</p> <p>RAGGIUNTI</p> <p>COMPETENZE</p>	<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</p> <p>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali/naturali e per interpretare dati</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>
<p>CONOSCENZE</p> <p>E</p> <p>ABILITÀ</p>	<p>Definire e calcolare disposizioni, permutazioni e combinazioni.</p> <p>Conoscere e applicare la formula relativa al binomio di Newton</p> <p>Definire la probabilità nei vari contesti, enunciare e applicare i teoremi della probabilità, calcolare la probabilità di un evento e individuare il procedimento più idoneo. Enunciare e applicare il Teorema di Bayes.</p> <p>Definire successioni numeriche per ricorrenza o in modo analitico</p> <p>Definire/riconoscere progressioni aritmetiche/geometriche</p> <p>Conoscere e applicare le formule che legano due termini della progressione aritmetica/geometrica</p> <p>Conoscere e applicare la formula relativa alla somma dei primi n termini di una progressione aritmetica/geometrica</p> <p>Conoscere e applicare la formula relativa al prodotto dei primi n termini di una progressione geometrica</p> <p>Calcolare limiti di successioni</p> <p>Risolvere problemi con successioni/progressioni</p> <p>Calcolare derivate</p> <p>Studio completo di funzioni razionali, irrazionali, esponenziali e logaritmiche</p> <p>Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico</p> <p>Calcolare gli integrali indefiniti e definiti: integrali di funzioni elementari, di funzioni la cui primitiva è una funzione composta, per sostituzione, per parti, di funzioni razionali fratte</p> <p>Conoscere e applicare il teorema della media</p> <p>Calcolare aree di figure dal contorno curvilineo.</p>
METODOLOGIA	<p>Lezione frontale di tipo informativo ed esplicativo, tutoraggio fra pari, indicazioni del metodo per lo studio della materia, ricorso al contributo di altre discipline problem solving.</p>

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "G. GARIBALDI" – MACERATA	
STRUMENTI DI LAVORO	Aula, testi in uso, materiale didattico integrativo fornito dall'insegnante, computer e LIM, simulatore prove Invalsi.
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<p>Criteria di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sono state adottate le griglie di valutazione elaborate dal Dipartimento di Matematica/Scienze Integrate Fisica e Tecnologie Informatiche e approvate dal Collegio Docenti;</li> <li>- si è tenuto conto inoltre dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, dei progressi.</li> </ul> <p>Strumenti di valutazione: verifiche scritte/orali.</p>

<b>MATERIA</b>	<b>PRODUZIONI ANIMALI</b> - <i>Classe 5<sup>^</sup> Sez. G a.s. 2018/19</i>
<b>DOCENTE</b>	<b>Prof.ssa Etaferahu Sime</b> - <i>ITP: Prof. Angelo Pelagalli</i>
<b>LIBRO DI TESTO ADOTTATO</b>	Balasini D., Tesio F., Corso di Produzioni animali, allevamento, alimentazione, igiene e salute, Vol. B, Edagricole Scolastico, Milano 2015.
<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b>	
MODULO 1 <b>ALLEVAMENTI ZOOTECNICI</b>	Sistemi di allevamento per i bovini e per i suini. Cenni di zootecnia biologica, salubrità delle strutture zootecniche e rispetto dei parametri minimi delle condizioni di allevamento. Normativa relativa alla zootecnia secondo il metodo biologico (Reg. CE 834/07).
MODULO 2 <b>ALIMENTI FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE PRINCIPI NUTRITIVI</b>	<p><u>Unità 1</u>.- Alimenti per animali in allevamento Classificazione (foraggi, concentrati, sottoprodotti); composizione chimica in base all'analisi del "tal quale"; proprietà nutrizionali; tecniche di produzione, conservazione, preparazione e distribuzione.</p> <p><u>Unità 2</u>.- Fisiologia della nutrizione - Principi nutritivi Alimentazione e nutrizione. Fisiologia digestiva nei monogastrici e nei ruminanti: digestione microbica della cellulosa, sintesi degli AGV, di proteine e vitamine, assorbimento e metabolismo. Principi nutritivi: glucidi, grassi, proteine e aminoacidi; vitamine liposolubili e idrosolubili; macro e microelementi. Additivi e integratori alimentari.</p>
MODULO 3 <b>UTILIZZO FISIOLOGICO E VALUTAZIONE DEGLI ALIMENTI</b>	Digeribilità degli alimenti e fattori influenzanti. Il ruolo della fibra nel razionamento animale. Utilizzazione dell'azoto proteico e non proteico nei mono e poligastrici, PDIA e PDIM. Relazione nutritiva. Utilizzazione energetica degli alimenti: energia lorda, energia digeribile, energia metabolizzabile ed energia netta. Stima del valore nutritivo energetico degli alimenti in base a: U.F.L., U.F.C., E.D., E.M. Fabbisogni nutritivi animali per il corretto razionamento; razione e bilancio energetico, proteico, in S.S., rapporto F/C.
MODULO 4 <b>TECNICHE DI ALLEVAMENTO BOVINI</b>	<p>Richiami di parte del programma svolto nel 4° anno Tipologie di allevamento bovino. I caratteri geno-morfo-funzionali delle principali razze bovine allevate in Italia. Metodi e tecniche di riproduzione.</p> <p><u>Unità 1</u>. Bovini da latte Alimentazione: vitelli, manze, vacche in lattazione e in asciutta;</p>

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “G. GARIBALDI” – MACERATA	
	<p>fabbisogni nutritivi, piani di razionamento, preparazione e distribuzione alimenti. Produzione latte: curva di lattazione, mungitura, controlli, qualità del latte.</p> <p><u>Unità 2.</u> Bovini da carne</p> <p>Alimentazione delle diverse categorie: fabbisogni nutritivi, piani di razionamento, preparazione e distribuzione alimenti. Produzione della carne: linea vacca-vitello, tipi genetici, categorie, controlli funzionali, qualità della carne.</p>
<p><b>MODULO 5</b> <b>TECNICHE DI ALLEVAMENTO SUINI</b></p>	<p>Richiami di parte del programma svolto nel 4° anno</p> <p>Tipologie di allevamento suino (ciclo chiuso ed aperto, ecc.) e indirizzi produttivi: suino leggero, medio e pesante.</p> <p>Le principali categorie suine da riproduzione e da ingrasso.</p> <p>La scelta dei tipi genetici relativi al suino leggero, medio e pesante.</p> <p><u>Unità 1.</u> Suino leggero, medio e pesante</p> <p>Alimentazione: fabbisogni nutritivi, preparazione e distribuzione alimenti nelle diverse categorie e indirizzi produttivi. Produzione della carne: tipi genetici, categorie, controlli, qualità della carne.</p> <p><u>Unità 2.</u> Riproduttori</p> <p>Alimentazione: fabbisogni nutritivi, preparazione e distribuzione alimenti per le scrofe nei diversi stati fisiologici.</p>
<p><u>Modulo 6</u> <b>MALATTIE DEL BOVINO</b></p>	<p>Le principali malattie batteriche e infettive nei bovini ( la distrofia muscolare, tubercolosi, brucellosi e mastite); norme di igiene, profilassi e cura.</p>
<p><b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b> <b>COMPETENZE</b></p>	<p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Acquisire le basi scientifiche di fisiologia della nutrizione animale, propedeutiche all’adozione dei piani di alimentazione del bestiame allevato;</li> <li>-Acquisire competenze di base nella valutazione globale degli alimenti per la formulazione delle diete e razioni;</li> <li>-Acquisire le basi delle tecniche di allevamento delle specie e razze di maggiore interesse zootecnico,utili per interpretare ed applicare le normative sulle produzioni animali,da integrare con le diverse attività agricole nel territorio;</li> <li>-Saper esprimere giudizi tecnici riguardo alle più idonee scelte di: indirizzi produttivi, possibili tipi genetici da allevare, adozione dei sistemi di allevamento, in ambiti territoriali eco-compatibili e rivolti a produzioni di qualità.</li> </ul>
<p><b>CONOSCENZE E ABILITA’</b></p>	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Caratteristiche nutrizionali dei principali alimenti per il bestiame;</li> <li>-Tecniche di produzione, conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti;</li> <li>-Basi di fisiologia della nutrizione e di alimentazione del bestiame;</li> <li>-Stima del valore nutrizionale degli alimenti;</li> <li>-Determinazione dei fabbisogni nutritivi nelle diverse specie e razze animali allevate in relazione all’età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici;</li> <li>-Tecniche di razionamento animale;</li> <li>-Tecniche di allevamento nella specie bovina e suina.</li> </ul> <p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Rilevazione e interpretazione dei principali parametri tecnici e funzionali, inerenti gli indirizzi produttivi nei bovini e suini, per</li> </ul>

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “G. GARIBALDI” – MACERATA	
	<p>l’adozione di razionali metodi e/o tecniche di alimentazione;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Individuazione dei fattori determinanti la scelta dei sistemi di allevamento, dei tipi genetici e degli indirizzi produttivi, in relazione al management, al mercato dei prodotti, alla tutela ambientale;</li> <li>-Analisi e valutazione dei parametri tecnici ed economici relativi alle attitudini produttive nella specie bovina e suina.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA</b>	<p>Sviluppo degli argomenti modulari in unità didattiche, con riferimento sia agli aspetti teorici che pratici della materia. Collegamenti e richiami intermodulari.</p> <p>Metodologie didattiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Lezione frontale con uso della LIM e</li> <li>-Lettura, Appunti.</li> <li>-Esercitazioni pratiche in aula informatica;</li> <li>-Uscite in stalla aziendale (bovini linea vacca-vitello razza Marchigiana).</li> </ul>
<b>STRUMENTI E SPAZI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Libro di testo;</li> <li>-Hardware: LIM e PC;</li> <li>-Software: file di vario formato per integrare gli argomenti non presenti nel libro di testo, siti internet di interesse, Tabella Excel per il razionamento.</li> <li>-Stalla bovini di razza Marchigiana azienda agraria dell’Istituto.</li> </ul>
<b>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI</b>	<p>Sono state effettuate due verifiche nel primo quadrimestre e tre nel secondo, alla fine di ogni ciclo di lezioni omogenee per argomento (unità didattiche), delle seguenti tipologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Verifiche scritte (quesiti a risposta aperta);</li> <li>-Verifiche orali;</li> <li>-Esercitazioni pratiche al computer sulla formulazione di una razione alimentare.</li> </ul> <p>I criteri di valutazione sono quelli esposti nel PTOF.</p> <p>La valutazione finale ha tenuto conto del livello di partenza, di progressi evidenziati nel percorso didattico, del raggiungimento degli obiettivi minimi, dell’interesse, della partecipazione, dell’impegno, del metodo di lavoro e delle abilità raggiunte.</p>

<b>MATERIA</b>	<b>ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>Prof. Claudio Scagnetti I.t.p. Stefano Macellari</b>
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	Corso di Estimo Rurale, Stefano Amicabile, Hoepli editore
CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	
MODULO 1 ESTIMO GENERALE	Aspetti economici dei beni I procedimenti di stima
MODULO 2 ESTIMO RURALE	Stima dei fondi rustici. Stima delle scorte. Stima dei frutti pendenti. Stima delle colture arboree. Stima dei miglioramenti fondiari. Stima dei fabbricati rurali.
MODULO 3 ESTIMO LEGALE	Espropriazioni per pubblica utilità Stime delle servitù prediali Stime per danni.

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “G. GARIBALDI” – MACERATA	
	Stime nelle successioni ereditarie Stima del valore dell'usufrutto e della nuda proprietà
MODULO 4 ESTIMO CATASTALE	Catasto terreni.
MODULO 5	IVS : cenni
MODULO 6 ESTIMO AMBIENTALE	Valutazione impatto ambientale delle grandi opere: cenni
MODULO 7	Marketing e PAC ; cenni
OBIETTIVI RAGGIUNTI: <b>Competenze</b>	Saper effettuare la stima di fondi rustici in funzione dell'ordinamento produttivo e della forma di conduzione Saper utilizzare, con una certa autonomia , gli strumenti teorico pratici necessari alla valutazione. Saper valutare gli indennizzi e i diversi diritti, applicando le più idonee metodologie estimative
<b>Conoscenze</b>	Conoscere la normativa che regola i principali diritti di interesse estimativo Conoscere i fondamenti della teoria delle valutazioni indispensabili per la risoluzione dei quesiti estimativi. Conoscere la normativa che regola i principali diritti di interesse estimativo
<b>Abilità</b>	Saper individuare l'aspetto economico in funzione dello scopo della stima. Saper individuare il procedimento estimativo più idoneo alla risoluzione del quesito.
METODOLOGIA	Metodo della comunicazione diretta e della conversazione guidata: lezioni espositive di stimolo e collegamento.
STRUMENTI E SPAZI DI LAVORO	Libro di testo, manuali e prontuari, Lim ed approfondimenti in versione informatizzata.
STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	Verifiche orali. Verifiche scritte Interventi dal posto, interesse, partecipazione attiva in aula e progressi in itinere a partire dalla situazione di partenza.

<b>MATERIA</b>	<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>Staffolani Barbara</b>
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	F. Virgili F. Presutti , Vivere lo Sport ed. Atlas
CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	
MODULO 1	Potenziamento generale, fitness, lavoro in circuito
MODULO 2	Elementi di teoria: il valori dello sport,l'attività fisica come stile di vita, alimentazione ed integrazione alimentare,doping.

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "G. GARIBALDI" – MACERATA**

MODULO 3	Atletica leggera : teoria e pratica della corsa veloce
MODULO 4	Potenziamento delle capacità coordinative
MODULO 5	Giochi di squadra. Pallavolo, Calcetto, Pallacanestro
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>Conoscere diversi metodi per migliorare la resistenza generale e specifica.</p> <p>Conoscere diversi metodi per migliorare la forza.</p> <p>Conoscenza teorica dei fondamentali della corsa veloce,</p> <p>Teoria dell'allenamento con specifico riferimento all'allenamento della velocità</p> <p>Conoscere e sapere valutare, in base alle proprie prestazioni , gli elementi che concorrono alla realizzazione di prestazioni motorie.</p> <p>Conoscere i movimenti utili alla gestione delle discipline di squadra: pallavolo e calcetto.</p> <p>Approfondimento dei fondamentali di squadra.</p> <p>Conoscere le regole dei giochi praticati.</p> <p>Rispettare le regole del gioco come giocatore e come arbitro.</p> <p>Partecipare alle competizioni sportive rispettando i compagni e gli avversari.</p>
METODOLOGIA	Lavoro individuale a corpo libero / a coppie, a carico naturale e con piccoli carichi.
STRUMENTI E SPAZI DI LAVORO	Palestra, Campetti esterni. Piccoli attrezzi. Funicella. Palloni. Pesetti
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<p>Tests di forza: addominali, dorsali, arti inferiori e superiori.</p> <p>Prove pratiche in circuiti a tempo</p> <p>Esercitazioni sui fondamentali della pallavolo e del calcetto.</p> <p>Esercitazioni sull'arbitraggio di una partita.</p>

<b>Materia</b>	<b>ATTIVITA' ALTERNATIVA</b>
<b>Docente</b>	<b>Prof. Massimo Ricciardi</b>
<b>Libro di testo adottato</b>	<b>Nessuna adozione</b>
<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b> (inizio lezioni 30.10.2018)	
<b>MODULO UNICO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. "Il principio di legalità è uno dei caratteri essenziali dello Stato di diritto" approfondimento e considerazioni in vari aspetti;</li> <li>2. La cinematografia "VERDE", visione di video e film che trattano tematiche ambientali e naturalistiche;</li> <li>3. "CIVILE" visione di video e film che trattano tematiche d'attualità o che inducano alla riflessione su temi sempre in primo piano;</li> </ol>

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “G. GARIBALDI” – MACERATA	
	4. ricerche ed approfondimenti anche con sussidi multimediali, riguardo alle principali correnti filosofiche del novecento e contemporanee, anche mediante la Visione ed il commento di alcuni video raccontati dal Filosofo-Matematico Piergiorgio Odifreddi
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>	Comprendere i concetti (comprensione dei concetti di base collegati all'argomento preso in esame)  Conoscere i contenuti delle varie tematiche visionate .  Rendere consapevoli gli alunni delle bellezze naturalistiche del mondo che ci circonda.  Acquisire la consapevolezza dell'immensa biodiversità presente sul pianeta Terra.
<b>METODOLOGIA</b>	Lezione frontale di tipo informativo ed esplicativo; Lezione dialogata; Ricorso al contributo di altre discipline; Analisi di testi e fonti iconografiche; Proposte di lettura che integrino o amplino gli argomenti trattati;
<b>STRUMENTI E SPAZI DI LAVORO</b>	Quotidiani, Riviste specializzate, Multimedia, Personal computer, Lim, Televisore
<b>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attenzione, impegno, interesse, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo.</li> <li>• Conoscenza dei contenuti e della capacità di giudizio personale e critico.</li> <li>• Ricerche ed approfondimenti.</li> <li>• Colloqui in classe.</li> </ul> Per le valutazioni sono stati utilizzati i livelli approvati dal Collegio dei Docenti e presente nel P.T.O.F.

<b>MATERIA</b>	<b>Produzioni vegetali</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>Prof. Paolo Cera</b>
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	Bocchi S., Spigarolo R., Ronzoni S., Caligiore F., Produzioni vegetali – Coltivazioni arboree, Poseidonia Scuola, Milano, 2018.
CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	
Modulo 1 Parte generale	Apparato radicale. Chioma. Sviluppo gemme e germogli. Biologia fiorale. Accrescimento del frutto, maturazione. Propagazione delle piante. Impianto. Gestione del suolo. Irrigazione. Potatura. Nutrizione minerale. Produzione integrata e biologica.  Esercitazione: riconoscimento dei rami a frutto.
Modulo 2 Vite	Botanica e fisiologia, portinnesti e propagazione della vite, vitigni, ambiente pedoclimatico, impianto del vigneto, sistemi di allevamento della vite, concimazione, altre cure colturali, vendemmia.  Principali avversità: clorosi ferrica; malattie fungine: - <u>peronospora della vite</u> : classificazione agente causale, sintomatologia, piante ospiti e distribuzione, biologia ed epidemiologia, danni, difesa; - <u>oidio</u> : classificazione agente causale, sintomatologia, piante ospiti e distribuzione, biologia ed epidemiologia, danni, difesa; - <u>botrite o muffa grigia</u> : classificazione agente causale, sintomatologia,



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “G. GARIBALDI” – MACERATA	
	<p>piante ospiti e distribuzione, biologia ed epidemiologia, danni, difesa; fitofagi (insetti).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>fillossera della vite</u>: classificazione agente causale, descrizione, piante ospiti e distribuzione, biologia ed epidemiologia, danni, difesa;</li> <li>- <u>tignoletta della vite</u>: classificazione agente causale, descrizione, piante ospiti e distribuzione, biologia ed epidemiologia, danni, difesa;</li> <li>- <u>tignola della vite</u>: classificazione agente causale, descrizione, piante ospiti e distribuzione, biologia ed epidemiologia, danni, difesa;</li> </ul> <p>Esercitazione: potatura di produzione.</p>
Modulo 3 Olivo	<p>Botanica e fisiologia, cultivar, propagazione, ambiente pedoclimatico, impianto dell’oliveto, cure colturali, maturazione e raccolta.</p> <p>Principali avversità: malattie fungine</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>cicloconio</u> o <u>occhio di pavone</u>: classificazione agente causale, sintomatologia, piante ospiti e distribuzione, biologia ed epidemiologia, danni, difesa;</li> </ul> <p>fitofagi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>mosca olearia</u>: classificazione agente causale, descrizione, piante ospiti e distribuzione, biologia, danni, difesa;</li> </ul> <p>Esercitazione: potatura di produzione.</p>
Modulo 4 Pesco	<p>Botanica e fisiologia, cultivar, propagazione, ambiente pedoclimatico, impianto e forme di allevamento, cure colturali, raccolta.</p> <p>Principali avversità delle drupacee: malattie fungine</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>bolla del pesco</u>: classificazione agenti causali, sintomatologia, piante ospiti e distribuzione, biologia ed epidemiologia, danni, difesa.</li> </ul>
Modulo 5 Pomacee (cenni)	<p>Botanica e fisiologia, cultivar, propagazione, ambiente pedoclimatico, impianto e forme di allevamento, cure colturali, raccolta.</p>
OBIETTIVI RAGGIUNTI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gestire attività produttive e trasformative valorizzando aspetti qualitativi dei prodotti assicurando tracciabilità, sicurezza, rispetto dell’ambiente;</li> <li>- redigere relazioni tecniche e documentare attività relative a situazioni professionali;</li> <li>- analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio.</li> </ul>
CONOSCENZE e ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- colture arboree di interesse agrario con riferimento al nostro territorio: inquadramento tassonomico; caratteri biologici; esigenze agronomiche; tecniche colturali, di raccolta e conservazione; utilizzazione;</li> <li>- la normativa di settore sulla sicurezza e tutela dell’ambiente;</li> <li>- articolazione sistematica degli agenti causali di malattie; i sintomi; il ciclo biologico e l’epidemiologia; i principi e le metodologie degli interventi di lotta chimica, guidata, integrata e biologica;</li> <li>- organizzare operazioni colturali con macchine adeguate;</li> </ul>

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "G. GARIBALDI" – MACERATA	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- individuare specie e cultivar in relazione a situazioni ambientali e mercantili;</li> <li>- sapere prevedere interventi fitoiatrici, in relazione ai vari momenti fenologici, ecocompatibili ed in biologico;</li> <li>- operare collegamenti disciplinari ed interdisciplinari.</li> </ul>
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lezioni frontale;</li> <li>- lezione dialogata;</li> <li>- ricorso, quando possibile, al contributo di altre discipline (Gestione Ambiente e Territorio, Storia dell'Arte-lezioni di potenziamento);</li> <li>- visione filmati;</li> <li>- esercitazioni in campo.</li> </ul>
STRUMENTI E SPAZI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- libro di testo;</li> <li>- schemi/sintesi a cura del docente;</li> <li>- LIM;</li> <li>- azienda agraria.</li> </ul>
STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	verifiche orali: <ul style="list-style-type: none"> <li>- colloqui formalizzati;</li> <li>- interventi spontanei;</li> </ul> verifiche scritte: <ul style="list-style-type: none"> <li>- risposte a quesiti aperti;</li> <li>- simulazioni seconda prova.</li> </ul>
CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<p>Per la valutazione sono stati utilizzati i criteri deliberati e condivisi in sede di dipartimento.</p> <p>La valutazione finale ha tenuto conto, comunque, del livello di partenza, dei progressi evidenziati nel percorso didattico, dell'interesse, della partecipazione, dell'impegno e del metodo di lavoro.</p>

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "G. GARIBALDI" – MACERATA	
<b>MATERIA</b>	<b>TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI</b>
DOCENTE	Prof. Annalisa Costa/I.T.P. Prof. Palmucci Gustavo
LIBRO DI TESTO	Maffei Piero, "Trasformazione dei Prodotti", Hoepli Editore
CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	
MODULO 1 INDUSTRIA OLEARIA	<p>I prodotti e di sottoprodotti dell'olivo, configurazione del comparto olivicolo e cenni di legislazione.</p> <p>I fattori che condizionano la qualità delle olive: varietà, ambiente pedoclimatico, condizioni fitosanitarie, grado di maturazione, tipo di raccolta, trasporto, conservazione.</p> <p>L'olio di oliva: generalità.</p> <p>Composizione chimica e caratteristiche dell'olio d'oliva.</p> <p>Difetti e alterazioni: irrancidimenti idrolitico, ossidativo, chetonico.</p> <p>Classificazione degli oli di oliva secondo la vigente legislazione.</p> <p>Parametri analitici di classificazione.</p> <p>Elaiotecnica nella produzione di oli vergini: sistemi continui e discontinui, operazioni unitarie ed impianti (operazioni preliminari, molitura, gramolatura, estrazione – pressatura, centrifugazione, percolamento - separazione olio-acqua).</p> <p>Filtrazione e conservazione dell'olio extravergine di oliva.</p> <p>Etichettatura.</p> <p>Gestione delle sanse e dei reflui.</p>

<p>MODULO 2 INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA</p>	<p>Definizione di latte e generalità Definizione, composizione e funzione dei vari costituenti del latte. Risanamento del latte: tecniche ed obiettivi (pastorizzazione, UHT e sterilizzazione) Operazioni tecnologiche per la produzione di latte alimentare (preriscaldamento, omogeneizzazione, risanamento, confezionamento). La caseificazione. Esercitazioni di laboratorio</p>
<p>MODULO 3 INDUSTRIA ENOLOGICA</p>	<p>I prodotti ed i sottoprodotti derivati dalla vite, configurazione del comparto vitivinicolo e cenni di legislazione. Le fasi fenologiche dello sviluppo delle bacche dell'uva e dell'evoluzione dei principali costituenti dell'uva (zuccheri, acidi e polifenoli) nel corso della maturazione. Le curve di maturazione e loro interpretazione per determinare in modo corretto il momento più idoneo alla raccolta in funzione del prodotto finale. La composizione del mosto: zuccheri, acidi organici, pH, polifenoli, sostanze azotate, pectine, enzimi, sostanze minerali, sostanze aromatiche. Correzione del mosto: possibilità, convenienza e modalità. L'ammostamento delle uve: pigiatura, diraspatura, pressatura. Descrizione delle macchine impiegate. I microrganismi del mosto: quali sono e quale ruolo svolgono. Caratteristiche enologiche dei lieviti. I batteri della fermentazione malo-lattica (cenni). L'anidride solforosa: generalità, proprietà ed azioni nel mosto e nel vino. La fermentazione alcolica: prodotti principali e prodotti secondari. Avvio e conduzione della fermentazione. La vinificazione in bianco: generalità, operazioni unitarie, impianti, significato escopi. La vinificazione in rosso: generalità, operazioni unitarie, impianti, significato escopi. Esercitazioni di laboratorio sull'analisi al mosto: zuccheri (densimetria, rifrattometria e metodo chimico con reattivo di Fehling), acidità totale e pH. Esercitazioni di laboratorio sull'analisi al vino: Titolo alcolometrico volumico, acidità totale, acidità volatile, anidride solforosa libera e totale.</p>
<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI</p>	<p>Conoscere la composizione e le caratteristiche delle materie prime e dei prodotti finiti; Conoscere le principali linee tecnologiche di trasformazione; Conoscere i fattori che condizionano la qualità e la shelf- life dei prodotti; Saper definire gli interventi tecnici in funzione della tipologia e della qualità dei prodotti; Saper usare un linguaggio scientifico e tecnico adeguato; Saper correlare le potenzialità e le problematiche della produzione alle esigenze della distribuzione e del mercato dei prodotti agro-alimentari.</p>
<p>METODOLOGIA</p>	<p>Metodo della comunicazione diretta, della conversazione guidata, del problem solving: lezioni espositive di stimolo e collegamento. Utilizzo di mappe concettuali, diagrammi di flusso, istogrammi, ed altri strumenti simili idonei a schematizzare e rendere più comprensibili concetti e idee. Lettura delle parti principali dei testi adottati, finalizzata allo sviluppo delle capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale. Utilizzo di materiali integrativi per aggiornare gli argomenti curriculari presenti nei testi scolastici e per presentare nuove situazioni e tecniche aziendali</p>
<p>STRUMENTI E SPAZI DI LAVORO</p>	<p>Libro di testo. Files scaricati da siti web. Files e materiali preparati dal docente. Esercitazioni pratiche in laboratorio di chimica</p>

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE E ADOTTATI	CRITERI Terminologia tecnica appropriata, organicità dell'elaborato, correttezza e valore dei contenuti. Capacità di utilizzazione dei contenuti Capacità di approfondimento personale Capacità espressive e uso corretto della lingua italiana. Atteggiamento in classe, capacità di prendere appunti e di organizzare il lavoro, comportamento nelle visite tecniche e nelle lezioni dei docenti esterni. Propensione ad approfondire gli argomenti e a trovare soluzioni personali.
	STRUMENTI Verifiche scritte in forma di domande a risposta aperta. Verifiche orali. Verifiche di laboratorio.

## 5. VALUTAZIONE

La valutazione intesa come verifica delle ipotesi di lavoro, si è svolta durante il corso dell'anno sia "in itinere" (valutazione formativa), che in sede sommativa per controllare e misurare il grado di apprendimento dell'allievo in relazione agli obiettivi predeterminati. Il Consiglio di Classe ha ritenuto delineare in modo corretto i criteri di valutazione e misurazione, dichiarandoli e facendoli conoscere agli studenti, non solo per una scelta di trasparenza dell'azione didattica, ma anche e soprattutto per consentire ai fruitori di quella azione un controllo dei propri apprendimenti ed una incentivazione dei meccanismi di autovalutazione.

### VALUTAZIONE SIMULAZIONE PROVE SCRITTE D'ESAME

In coerenza con il decreto legislativo n. 62/2017, con il QDR del 26/11/2018, con il DM n. 37/2019 e successive circolari e note esplicative, i Dipartimenti hanno redatto, condiviso ed utilizzato le seguenti griglie di valutazione nelle simulazioni somministrate nelle date previste dal Ministero:

- Prima sim. Prima prova 19/02/2019
- Seconda sim. Prima prova 26/03/2019
- Prima sim. Seconda prova 28/02/2019
- Seconda sim. Seconda prova 02/04/2019

Si fa presente inoltre che entro la fine di maggio verrà anche programmata una simulazione del colloquio.

### VALUTAZIONE SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)**

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10 punti	a. Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione adeguate b. Testo ben ideato, esposizione pianificata e ben organizzata c. Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente d. Il testo presenta una pianificazione carente e. Il testo è gravemente disorganico e non giunge ad una conclusione	Punti 10  Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
Coesione e coerenza testuale	10 punti	a. Il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dai connettivi b. Il testo è coerente e coeso, con i necessari connettivi c. Il testo è nel complesso coerente, anche se i connettivi non sono ben curati d. In più punti il testo manca di coerenza e coesione e. Testo incoerente e non coeso	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
Ricchezza e padronanza lessicale	10 punti	a. Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico b. Dimostra proprietà di linguaggio e un uso appropriato del lessico c. Incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato d. Incorre in diffuse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto e improprio e. Ha un lessico limitato ed improprio	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	10 punti	a. Il testo è pienamente corretto; la punteggiatura è varia ed appropriata b. Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata c. Il testo è sufficientemente corretto, con qualche difetto di punteggiatura d. Il testo è a tratti scorretto, con frequenti errori di tipo morfosintattico, la punteggiatura è scorretta e. Il testo è scorretto, con gravi e frequenti errori di tipo morfosintattico; non presta attenzione alla punteggiatura	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4  Punti 2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10 punti	a. Dimostra ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali b. Dimostra una buona preparazione e sa operare riferimenti culturali c. Si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommersi d. Le conoscenze sono lacunose; i riferimenti culturali sono approssimativi e confuse e. Le conoscenze sono molto limitate; sono assenti i riferimenti culturali	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4  Punti 2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	10 punti	a. Sa esprimere giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili b. Sa esprimere alcuni punti di vista critici in prospettiva personale c. Presenta qualche spunto critico e un sufficiente apporto personale d. Presenta spunti critici e personali limitati e appena accennati e. Non presenta spunti critici; le valutazioni sono approssimative	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>			
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)		
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad es. indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	10 punti	a. Rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna b. Nel complesso rispetta i vincoli c. Lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommario d. Non si attiene alle richieste della consegna e. Mostra di non aver compreso la consegna	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	10 punti	a. Comprende perfettamente il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici b. Comprende il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici c. Lo svolgimento denota una sufficiente comprensione complessiva d. Lo svolgimento denota una parziale comprensione complessiva e. Non ha compreso il senso complessivo del testo	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	10 punti	a. L'analisi è molto puntuale e approfondita b. L'analisi è puntuale e accurata c. L'analisi è sufficientemente puntuale, anche se non del tutto completa d. L'analisi è carente e trascura alcuni aspetti e. L'analisi è scorretta e limitata	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
Interpretazione corretta e articolata del testo	10 punti	a. L'interpretazione del testo è corretta e articolata, con motivazioni appropriate e documentate b. Interpretazione corretta e articolata, motivate con ragioni valide c. Interpretazione corretta, ma non approfondita d. Il testo non è stato interpretato in modo sufficientemente corretto e. Il testo presenta un'interpretazione errata	Punti 10  Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>			
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)		
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	10 punti	a. Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione adeguate b. Testo ben ideato, esposizione pianificata e ben organizzata c. Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente d. Il testo presenta una pianificazione carente e. Il testo è gravemente disorganico e non giunge ad una conclusione	Punti 10  Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	10 punti	a. Il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dai connettivi b. Il testo è coerente e coeso, con i necessari connettivi c. Il testo è nel complesso coerente, anche se i connettivi non sono ben curati d. In più punti il testo manca di coerenza e coesione e. Testo incoerente e non coeso	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	10 punti	a. Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico b. Dimostra proprietà di linguaggio e un uso appropriato del lessico c. Incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato d. Incorre in diffuse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto e improprio e. Ha un lessico limitato ed improprio	Punti 10  Punti 8 Punti 6 Punti 4  Punti 2
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	10 punti	a. Il testo è pienamente corretto; la punteggiatura è varia ed appropriata b. Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata c. Il testo è sufficientemente corretto, con qualche difetto di punteggiatura d. Il testo è a tratti scorretto, con frequenti errori di tipo morfosintattico, la punteggiatura è scorretta e. Il testo è scorretto, con gravi e frequenti errori di tipo morfosintattico; non presta attenzione alla punteggiatura	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4  Punti 2
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	10 punti	a. Dimostra ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali b. Dimostra una buona preparazione e sa operare riferimenti culturali c. Si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommari d. Le conoscenze sono lacunose; i riferimenti culturali sono approssimativi e confuse e. Le conoscenze sono molto limitate; sono assenti i riferimenti culturali	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4  Punti 2
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	10 punti	a. Sa esprimere giudizi critici appropriate e valutazioni personali apprezzabili b. Sa esprimere alcuni punti di vista critici in prospettiva personale c. Presenta qualche spunto critico e un sufficiente apporto personale d. Presenta spunti critici e personali limitati e appena accennati e. Non presenta spunti critici; le valutazioni sono approssimative	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>			
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)		
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	15 punti	a. Individua con precisione e completezza le tesi e le argomentazioni presenti nel testo b. Sa individuare correttamente le tesi e le argomentazioni del testo c. Riesce ad individuare con qualche incertezza le tesi e le argomentazioni d. Non riesce a cogliere il senso del testo	Punti 14-15  Punti 12-13 Punti 9-11 Punti 4-8
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti</b>	15 punti	a. Argomenta in modo rigoroso e usa connettivi appropriati b. Riesce ad argomentare razionalmente, anche mediante connettivi c. Sostiene il discorso con una complessiva coerenza d. L'argomentazione a tratti incoerente e impiega connettivi inappropriati	Punti 14-15 Punti 12-13 Punti 9-11 Punti 4-8
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	10 punti	a. I riferimenti denotano una solida preparazione culturale b. I riferimenti culturali sono corretti e congruenti c. Argomenta dimostrando semplici riferimenti culturali d. La preparazione culturale carente non sostiene l'argomentazione e. L'argomentazione è priva di riferimenti culturali	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>			
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)**

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10 punti	a. Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione adeguate b. Testo ben ideato, esposizione pianificata e ben organizzata c. Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente d. Il testo presenta una pianificazione carente e. Il testo è gravemente disorganico e non giunge ad una conclusione	Punti 10  Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
Coesione e coerenza testuale	10 punti	a. Il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dai connettivi b. Il testo è coerente e coeso, con i necessari connettivi c. Il testo è nel complesso coerente, anche se i connettivi non sono ben curati d. In più punti il testo manca di coerenza e coesione e. Testo incoerente e non coeso	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
Ricchezza e padronanza lessicale	10 punti	a. Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico b. Dimostra proprietà di linguaggio e un uso appropriato del lessico c. Incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato d. Incorre in diffuse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto e improprio e. Ha un lessico limitato ed improprio	Punti 10  Punti 8 Punti 6 Punti 4  Punti 2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	10 punti	a. Il testo è pienamente corretto; la punteggiatura è varia ed appropriata b. Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata c. Il testo è sufficientemente corretto, con qualche difetto di punteggiatura d. Il testo è a tratti scorretto, con frequenti errori di tipo morfosintattico, la punteggiatura è scorretta e. Il testo è scorretto, con gravi e frequenti errori di tipo morfosintattico; non presta attenzione alla punteggiatura	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4  Punti 2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10 punti	a. Dimostra ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali b. Dimostra una buona preparazione e sa operare riferimenti culturali c. Si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommari d. Le conoscenze sono lacunose; i riferimenti culturali sono approssimativi e confuse e. Le conoscenze sono molto limitate; sono assenti i riferimenti culturali	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4  Punti 2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	10 punti	a. Sa esprimere giudizi critici appropriate e valutazioni personali apprezzabili b. Sa esprimere alcuni punti di vista critici in prospettiva personale c. Presenta qualche spunto critico e un sufficiente apporto personale d. Presenta spunti critici e personali limitati e appena accennati e. Non presenta spunti critici; le valutazioni sono approssimative	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>			
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)		
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	15 punti	a. Il testo è pertinente, presenta un titolo efficace e una parafrasi funzionale b. Il testo è pertinente, titolo e parafrasi opportuni c. Il testo è sufficientemente pertinente, come il titolo e la parafrasi d. Il testo non è pertinente alla traccia fornita	Punti 14-15 Punti 12-13 Punti 9-11 Punti 4-8
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15 punti	a. L'esposizione è progressiva, ordinata, coerente e coesa b. L'esposizione è ordinata e lineare c. L'esposizione è abbastanza ordinata d. L'esposizione è disordinata e a tratti incoerente	Punti 14-15 Punti 12-13 Punti 9-11 Punti 4-8
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10 punti	a. I riferimenti culturali sono ricchi e denotano una solida preparazione b. I riferimenti culturali sono corretti e congruenti c. Argomento dimostrando semplici riferimenti culturali d. La preparazione culturale carente non sostiene l'argomentazione e. L'argomentazione è priva di riferimenti culturali	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>			
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

**VALUTAZIONE SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA****GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA A.S. 2018/2019**

Griglia adottata dal Dipartimento di Scienze Tecnologie e Tecniche Agrarie

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi.  <b>Specificare in funzione della traccia</b>  <b>MAX 5/20</b>	avanzato	Evidenza conoscenze complete e approfondite	5
	intermedio	Evidenza conoscenze adeguate o parzialmente adeguate, con alcune imprecisioni o errori	3 - 4
	base	Evidenza conoscenze approssimative o lacunose con errori concettuali	1 - 2
Padronanza delle competenze professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione  <b>Specificare in funzione della traccia</b>  <b>MAX 8/20</b>	avanzato	Denota un'adeguata padronanza delle competenze e propone soluzioni alternative e/o originali	7 - 8
	intermedio	Denota una padronanza essenziale delle competenze e capacità di comprensione di casi e situazioni e segue un percorso semplice e lineare	4 - 6
	base	Denota una padronanza parziale delle competenze; non coglie pienamente le relazioni tra le problematiche proposte e in alcuni casi evidenzia una comprensione limitata	1 - 3
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici  <b>MAX 4/20</b>	avanzato	Svolge in maniera esaustiva la traccia, usa le conoscenze in modo convincente e pertinente con coerenza e correttezza dei risultati	4
	intermedio	Svolge la traccia individuando le principali problematiche richieste senza particolari approfondimenti o tralasciando lo sviluppo di alcune parti; i risultati, seppur non	2 - 3



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "G. GARIBALDI" – MACERATA**

		completamente corretti, risultano sufficientemente coerenti	
	base	Svolge la traccia in modo parziale e non coglie le problematiche richieste; i risultati non sono corretti né coerenti	1
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.  <b>MAX 3/20</b>	avanzato	Dimostra abilità nel collegare, approfondire e rielaborare criticamente con originalità i contenuti sviluppati	3
	intermedio	Dimostra capacità di argomentare in modo semplice ma adeguato, utilizzando un linguaggio tecnico generalmente pertinente	2
	base	Dimostra un ridotto apporto personale, con riflessioni per lo più generiche e schematiche, utilizzando un linguaggio tecnico non sempre adeguato	1
		<b>TOTALE IN VENTESIMI</b>	
		<b>TOTALE IN DECIMI</b>	

**Prova non svolta:** punteggio 1/20

**VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO**

La **valutazione del colloquio**, relativa alle discipline oggetto di esame, è stata effettuata in base agli **indicatori** ed ai **livelli** individuati, secondo la griglia di seguito riportata e ritenuta idonea a mettere in evidenza le conoscenze e le abilità degli studenti.

**TABELLA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO**

<b>indicatori</b>	<b>descrittori</b>	<b>punti griglia</b>	<b>punti assegnati</b>
<b>COMPETENZE DISCIPLINARI: contenuti, metodo e linguaggio specifico</b>	competenze approfondite e originali, espresse con linguaggio specifico , ricco e appropriato; la metodologia usata indica ottime conoscenze epistemologiche	7	
	competenze approfondite e originali, espresse con linguaggio specifico, appropriato; i modelli epistemologici sono acquisiti a livello generale	6	
	competenze complete, espresse con linguaggio specifico corretto, i modelli epistemologici sono alquanto corretti	5	
	competenze adeguate e/o espresse con linguaggio specifico generalmente corretto, la metodologia usata è accettabile	4	

	competenze incerte e/o espresse con linguaggio specifico non sempre adeguato; la metodologia è applicata meccanicamente.	3	
	conoscenze disciplinari non strutturate o non tradotte in competenze, espresse con linguaggio inadeguato; imprecisa la metodologia usata	2	
	conoscenze disciplinari gravemente lacunose e confuse	1	
<b>CAPACITA' DI EFFETTUARE COLLEGAMENTI DISCIPLINARI E INTERDISCIPLINARI</b>	eccellenti i collegamenti tra le varie discipline con sviluppo di nessi e valorizzazione di percorsi inter e multi disciplinari	5	
	approfonditi collegamenti fra le varie discipline sviluppati in maniera coerente e personale	4	
	nessi e collegamenti interdisciplinari articolati nella presentazione	3	
	relazioni interdisciplinari adeguate con nessi disciplinari appropriati	2	
	frammentarietà delle conoscenze, fragili i collegamenti fra le discipline	1	
<b>CAPACITA' DI ARGOMENTAZIONE CRITICA E PERSONALE</b>	esposizione argomentata in maniera originale, notevole presenza di spunti e riflessioni critiche, ottimamente integrate anche con le esperienze trasversali e per l'orientamento svolte nell'ambito del percorso di ASL e le riflessioni sulle attività e percorsi svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	5	
	argomentazione ben articolata, conoscenze adeguatamente integrate anche con le esperienze trasversali e per l'orientamento svolte nell'ambito del percorso di ASL e le riflessioni sulle attività o percorsi svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	4	
	argomentazione semplice, conoscenze integrate in modo generico anche con le esperienze trasversali e per l'orientamento svolte nell'ambito del percorso di ASL e le riflessioni sulle attività o percorsi svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	3	
	argomentazione poco articolata, collegamenti alquanto frammentari fra i contenuti appresi	2	
	argomentazione scoordinata, collegamenti inadeguati	1	
<b>DISCUSSIONE E APPROFONDIMENTO PROVE SCRITTE</b>	riconoscimento degli errori, integrazione degli stessi mediante osservazioni e argomentazioni pertinenti con nuovi e validi elementi	3	
	riconoscimento degli errori con osservazioni e opportune integrazioni	2	
	presa d'atto degli errori e delle imprecisioni senza alcun apporto personale	1	
	non comprende le correzioni effettuate dagli insegnanti	0	
<b>TOTALE</b>		20	

## 6. ATTIVITÀ INTEGRATIVE ALLA DIDATTICA SVOLTE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO

La Classe ha partecipato con impegno e interesse a varie attività integrative alla didattica, quali progetti, viaggio di istruzione, visite guidate, attività di Orientamento Scolastico e Professionale, come di seguito riportato:

<b>PROGETTO</b>
Certificazioni Linguistiche (PET e FIRST Certificate).
Progetto ENGLISH 4 YOU
Il Quotidiano in classe.
Progetto “Pet therapy”
Progetto “Dalla terra alla tavola”
Fotografabile
Progetto nuoto
Laboratorio motricità
Progetto IN-MENSA-MENTE
Laboratorio creatività
Drum circle
O-live
Giardino sensoriale-manutenzione
Alternanza scuola-lavoro
Orientamento in uscita
RACI
Cantiere didattico di ingegneria naturalistica
INVALSI
Alla ricerca di se stessi

## 8. ESPERIENZE ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento (PCTO) hanno previsto periodi di studio in aula (formazione) alternati con esperienze di stage in aziende esterne. In terzo è stata svolta una fase preparatoria (corso sulla sicurezza generale e sulla sicurezza specifica, orientamento per la scelta dell’azienda e preparazione allo stage). I PCTO hanno inoltre previsto incontri con esperti (tre partecipanti), attività tecnico-pratiche presso l’azienda dell’Istituto (raccolta olive, attività vivaistica e manutenzione del verde, potatura piante arboree e progetto ingegneria naturalistica) e altre iniziative in merito all’orientamento in uscita a cui ha partecipato tutta la classe.

La valutazione dei PCTO integra la valutazione della condotta e quella delle discipline alle quali tali attività ed esperienze afferiscono e contribuisce, quindi, alla definizione del credito scolastico.

## 9. PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Nell'ambito dei percorsi di **CITTADINANZA E COSTITUZIONE** è stato affrontato in modo particolare il tema de: "Il razzismo", utilizzando i seguenti documenti:

Passi scelti da:

Hitler "Mein Kampf"

Gran Consiglio del Fascismo: "La dichiarazione della razza"

Docufilm RAI: "Figli del destino"

Art. 2, art.3 della Costituzione

Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo. 10 dicembre 1948

Martin Luther King: I have a dream

Inoltre gli studenti hanno partecipato al convegno: "Il viale delle giuste"

e nel corso dell'anno, la classe ha partecipato a due assemblee d'Istituto sui temi del femminicidio e delle Foibe con discussione finale.

### Allegati:

- Fac-simile progetto formativo
- Fac-simile valutazione tutor aziendale
- Fac-simile certificazione delle competenze PCTO

<b>DOCENTE</b>	<b>DISCIPLINE</b>	<b>FIRMA</b>
Cera Paolo	Produzioni vegetali	
Biti Fabiola	Lingua e civiltà straniera inglese	
Sime Etaferahu	Produzioni animali	
Baleani Patrizio	Genio rurale	
Scagnetti Claudio	Economia, estimo, marketing e legislazione	
Montecchiari Antonella	Lingua e letteratura italiana storia	
Forconi Mara	Matematica	
Staffolani Barbara	Scienze motorie e sportive	
Costa Annalisa	Trasformazione dei prodotti	
Cambertoni Enrico	Gestione dell'ambiente e del territorio	
Serafini Sandro	Religione cattolica	
Angeletti Marvì	Docente specializzata	
Pelagalli Angelo	I.t.p. Produzioni animali	
Zamputi Marcello	I.t.p. Genio rurale/Gestione ambiente e territorio	
Macellari Stefano	I.t.p. Produzioni vegetali/Economia ed estimo	
Palmucci Gustavo	I.t.p. Trasformazione dei prodotti	
Ricciardi Massimo	Attività alternative alla religione cattolica	

Macerata, 14 maggio 2019

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO***Prof.ssa M. Antonella Angerilli*